


Müsli-Cranberry-Frühstückskuchen

Ein lockerer Rührkuchen mit Müsli, Cranberrys und Joghurt für die Kaffeetafel

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett
2 EL Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli weiße Schokolade-Mandel

All-in-Teig:

110 g Cranberrys (Abtropfgew.)
300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Joghurt
4 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Vitalis Roasted Müsli weiße Schokolade-Mandel

1 Vorbereiten:

Cranberrys auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kastenform fetten und mit Müsli austreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die Cranberrys und das Müsli, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Müsli (bis auf 2 EL) unterrühren, die Hälfte der Cranberrys unterheben. Teig in der Form glatt streichen, mit restlichen Cranberrys belegen und übrigem Müsli bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.